


# FilterQuick™ FQE30

## Friteuse électrique

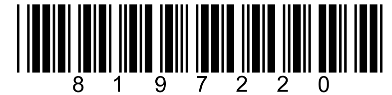
## Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien

Ce manuel est mis à jour dès que de nouvelles informations et des modèles sont présentés. Visiter notre site Web pour les derniers manuels.




POUR VOTRE SÉCURITÉ
Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou d'autres liquides et vapeurs inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.

**⚠ ATTENTION**
**LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA**




Numéro de pièce : FRY_IOM_8197220 05/2015
Canadien Franç ais / French Canadian



 **AVIS**

**SI, DURANT LA PÉRIODE DE GARANTIE, LE CLIENT UTILISE UNE PIÈCE POUR CET ÉQUIPEMENT DE MANITOWOC FOOD SERVICE AUTRE QU'UNE PIÈCE NEUVE OU RECYCLÉE NON MODIFIÉE ACHETÉE DIRECTEMENT AUPRÈS DE FRYMASTER OU DE SES CENTRES DE SERVICE AGRÉÉS OU QUE LA PIÈCE UTILISÉE EST MODIFIÉE ET NE CORRESPOND PLUS À SA CONFIGURATION D'ORIGINE, CETTE GARANTIE SERA ANNULÉE. EN OUTRE, FRYMASTER ET SES SOCIÉTÉS AFFILIÉES DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES RÉCLAMATIONS, LES DOMMAGES OU LES FRAIS ENGAGÉS PAR LE CLIENT, QUI DÉCOULENT DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT, EN TOUT OU EN PARTIE, EN RAISON DE L'INSTALLATION DE TOUTE PIÈCE MODIFIÉE OU DE TOUTE PIÈCE PROVENANT D'UN RÉPARATEUR NON AGRÉÉ.**

**AVIS**

**Cet appareil est destiné à des professionnels uniquement et doit uniquement être utilisé par un personnel qualifié. Un réparateur agréé de Frymaster ou un autre professionnel qualifié devrait effectuer l'installation, l'entretien et les réparations. Toute installation, maintenance ou réparation effectuée par un personnel non qualifié risque d'annuler la garantie du fabricant. Pour la définition de « personnel qualifié », reportez-vous au chapitre 1 de ce manuel.**

**AVIS**

**Ce matériel doit être installé conformément aux codes locaux et nationaux appropriés du pays et/ou de la région d'installation. Reportez-vous aux EXIGENCES DES CODES NATIONAUX dans le chapitre 2 de ce manuel.**

**AVIS**

**Lorsqu'il est installé, cet appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, avec le Code électrique national, ANSI/NFPA 70, le Code canadien de l'électricité, CSA C22.2, ou le code national du pays dans lequel il a été installé.**

**AVIS AUX CLIENTS DES ÉTATS-UNIS**

**Cet équipement doit être installé conformément au Code de plomberie de base de la Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) et au manuel d'assainissement relatif aux services alimentaires de la Food and Drug Administration des États-Unis.**

**AVIS**

**Cet appareil est conçu pour être utilisé avec des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et dans les entreprises commerciales telles que les boulangeries, boucheries, etc., mais non pour la production continue en série de nourriture.**

**AVERTISSEMENT**

**Cet appareil a été conçu pour un usage à l'intérieur seulement. Ne pas installer ou utiliser cet appareil à l'extérieur.**

**AVIS**

**L'appareil doit être installé et utilisé de telle manière que toute l'eau ne puisse pas entrer en contact avec la graisse ou l'huile.**

**AVIS**

**Les dessins et les photos utilisés dans ce manuel visent à illustrer les procédures d'utilisation, les procédures de nettoyage et les procédures techniques et peuvent ne pas correspondre exactement aux procédures d'utilisation sur site édictées par la direction.**

**AVIS AUX CLIENTS UTILISANT DES APPAREILS ÉQUIPÉS DE CONTRÔLEURS**
**ÉTATS-UNIS**

**Cet appareil est conforme à la partie 15 des règlements de la FCC. Son fonctionnement est sujet aux deux conditions suivantes : 1) Cet appareil ne risque pas de causer d'interférences nuisibles et 2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant causer un fonctionnement indésirable. Même si cet appareil est répertorié comme appartenant à la classe A, il a montré qu'il pouvait se conformer aux limites de classe B.**

**CANADA**

**This digital apparatus does not exceed the Class A or B limits for radio noise emissions as set out by the ICES-003 standard of the Canadian Department of Communications.**

**Cet appareil numérique n'émet pas de bruits radio-électriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.**

**AVERTISSEMENT**

**Ne pas utiliser des jets d'eau pour nettoyer cet appareil.**

**DANGER**
**L’installation, le réglage, la maintenance ou la réparation incorrecte et toute altération ou modification non autorisée risquent de causer des dégâts matériels et des blessures, éventuellement mortelles. Lire attentivement les instructions d’installation, d’utilisation et de maintenance avant d’installer ou de faire une maintenance sur cet appareil.**

**DANGER**
**Aucune structure de la friteuse ne doit être altérée ni supprimée pour faciliter son positionnement sous une hotte aspirante. Des questions ? Appelez la ligne directe Frymaster au 1-800-551-8633.**

**DANGER**
**Il faut prévoir des moyens suffisants pour limiter le mouvement de l'appareil sans transmettre de stress à la conduite électrique. Un kit de contention est fourni avec la friteuse. Si le kit de contention est manquant, contactez votre KES local.**

**AVIS**
**Toutes les friteuses expédiées sans ensembles de cordons et de fiches fournis par l'usine doivent être câblées en utilisant un conduit flexible sur le bornier situé à l'arrière de la friteuse. Ces friteuses devraient être câblées selon les spécifications NEC. Les unités câblées doivent contenir des dispositifs de retenue.**

**ATTENTION**
**Aucune garantie n'est fournie pour toute friteuse Frymaster utilisée dans une installation ou une concession mobile ou marine. La protection de garantie est seulement offerte pour des friteuses installées conformément aux procédures décrites dans ce manuel. Les conditions de concession mobile ou marine de cette friteuse devraient être évitées afin de s'assurer d'un rendement optimal.**

**DANGER**
**Le rebord avant de la friteuse n’est pas une marche ! Ne pas monter sur la friteuse sous peine d’encourir des blessures graves si vous glissez ou entrez en contact avec l’huile chaude.**

**DANGER**
**Ne pas entreposer d’essence ou d’autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou d’autres appareils.**

**DANGER**
**Ne pas vaporiser d'aérosols à proximité de cet appareil tandis qu'il est en fonction.**

**DANGER**
**Conserver tous les éléments hors des drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.**

**DANGER**
**Le plateau ramasse-miettes des friteuses équipées d’un système filtrant doit être vidé chaque jour dans un récipient ignifuge à la fin des opérations de friture. Certaines particules d’aliments peuvent brûler spontanément si elles trempent dans certaines graisses végétales.**

**AVERTISSEMENT**
**Ne pas taper la bande d’assemblage de la friteuse avec les paniers ou d’autres ustensiles. Cette bande assure l’étanchéité du joint entre les unités de friture. Si vous frappez les paniers sur cette bande afin de déloger de la graisse végétale, vous allez déformer la bande et compromettre son efficacité. Elle est conçue pour un bon ajustement et doit uniquement être retirée pour le nettoyage.**

**DANGER**
**Cette friteuse dispose d'un cordon d'alimentation (triphasé) pour chaque bassin de friture. Avant de déplacer, tester, effectuer la maintenance ou toute réparation sur votre friteuse Frymaster, veuillez débrancher TOUS les cordons électriques de l'alimentation électrique.**

**DANGER**
**Cet appareil doit être connecté à une alimentation de mêmes tension et fréquence que celles spécifiées sur la plaque des valeurs nominales située derrière la porte de l’appareil.**

**AVERTISSEMENT**
**Tous les câblages de cet appareil doivent être réalisés conformément aux diagrammes fournis. Se référer aux diagrammes de câblage qui figurent à l'arrière de ce manuel lors de l’installation ou de la maintenance de l'appareil.**

**AVERTISSEMENT**

**Faire attention et utiliser le dispositif de protection approprié pour éviter le contact avec de l'huile chaude ou les surfaces qui peuvent causer des brûlures graves ou des blessures.**

**DANGER**

**Cette friteuse ne doit pas être modifiée pour servir comme unité de bain-marie. Cette situation est particulièrement dangereuse si les bassins de friture adjacents sont utilisés pour la friture classique. La projection d'eau ou faire tomber des éléments dans l'huile chaude provoque des éruptions dangereuses dans l'huile. Le personnel à proximité de la friteuse peut être gravement blessé.**

**DANGER**

**Ne pas faire fonctionner cet appareil à moins que tous les couvercles et les panneaux d'accès soient en place et correctement fixés.**

**AVERTISSEMENT**

**Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, vous devrez le faire remplacer par un technicien d'un centre de service agréé Frymaster ou une personne qualifiée de même compétence afin d'écarter tout danger.**

**DANGER**

**Les codes du bâtiment interdisent l'installation d'une friteuse sans couvercle sur sa cuve d'huile chaude à côté d'une flamme nue d'un type quelconque, y compris une flamme de gril et de cuisinière à gaz.**

**DANGER**

**L'huile chaude peut causer des brûlures graves. Éviter tout contact. En toutes circonstances, l'huile doit être retirée de la friteuse avant de tenter de la déplacer pour éviter des déversements d'huile, des chutes et des brûlures graves. Ne jamais tenter de transférer l'huile chaude d'un conteneur à un autre. Cette friteuse risque de basculer et de causer des blessures si elle n'est pas fixée en position stationnaire.**

**AVERTISSEMENT**

**Toujours remplir les deux côtés d'un bac de cuisson fracturé lors du chauffage à quelque fin que ce soit, que ce soit pour tester, pour la cuisson ou l'ébullition du bac de cuisson.**

**DANGER**

**L'huile chaude peut causer des brûlures graves. Éviter tout contact. En toutes circonstances, l'huile doit être retirée de la friteuse avant de tenter de la déplacer pour éviter des déversements d'huile, des chutes et des brûlures graves. Ne jamais tenter de transférer l'huile chaude d'un conteneur à un autre. Cette friteuse risque de basculer et de causer des blessures si elle n'est pas fixée en position stationnaire.**

**DANGER**

**Ne jamais utiliser l'appareil avec un bassin de friture vide. Le bassin de friture doit être rempli à la ligne de remplissage avec de l'eau ou de l'huile de cuisson avant d'alimenter les éléments. Le non-respect de cette consigne pourrait endommager les éléments et causer un incendie.**

**AVIS**

**Si ce matériel est câblé directement sur l'alimentation électrique, il faut incorporer un moyen de coupure de l'alimentation avec séparation des contacts d'au moins 3 mm pour tous les pôles.**

**AVIS**

**Ce matériel doit être positionné de manière à ce que sa fiche soit accessible sauf s'il existe un autre moyen de coupure de l'alimentation (disjoncteur, par ex.).**

**AVIS**

**Si cet appareil est branché en permanence à un câblage fixe, il doit être branché au moyen de fils de cuivre ayant une température nominale d'au moins 75 °C.**

**DANGER**

**NE JAMAIS mettre un bloc complet de shortening solide au-dessus des tubes de chauffage. Cela pourrait endommager les éléments et augmenter le potentiel de point d'éclair des températures de shortening et de causer un incendie.**




# Friteuses électriques FilterQuick™ de la série FQE30
# Guide d'installation et d'utilisation

## TABLE DES MATIÈRES

# FRITEUSE ÉLECTRIQUE FILTERQUICK™ DE LA SÉRIE FQE30
# CHAPITRE 1 : INTRODUCTION

**REMARQUE :** La friteuse Frymaster FilterQuick™ FQE30 nécessite une démonstration et formation du démarrage avant que les opérations normales du restaurant puissent

## 1.1 Généralités

Lire les instructions de ce manuel avant de commencer à utiliser cet équipement. Ce manuel couvre toutes les configurations de modèles électriques FilterQuick™ FQE30. Les friteuses faisant partie de cette famille de modèle ont la plupart des pièces en commun, et lorsque référées en groupe seront appelées FilterQuick™ FQE30.

Les friteuses FilterQuick™ FQE30 disposent d'un bassin de friture à faible volume d'huile, d'un système d'appoint automatique et d'une unité de filtrage du bout des doigts semi-automatique. La conception Euro-Look incorpore un capuchon supérieur arrondi et un grand drain arrondi, ce qui garantit que les frites et autres débris, seront aspirés dans le bac du filtre. Les friteuses FilterQuick™ FQE30 sont contrôlées par un contrôleur FilterQuick™. Les friteuses de cette série viennent avec des bacs de cuisson pleins ou fracturés, et peuvent être achetées dans des batteries allant jusqu'à cinq friteuses.

## 1.2 Informations de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil, lire attentivement les instructions de ce manuel.

Tout au long de ce manuel, vous trouverez des annotations encadrées dans une double bordure similaire à celle qui figure ci-dessous.



**DANGER**
**L'huile chaude cause des brûlures graves. Ne jamais essayer de déplacer une friteuse contenant de l'huile chaude, ni de transférer de l'huile chaude d'un récipient à un autre.**

Les encadrés **ATTENTION** contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui ***risquent de causer ou de produire un défaut de fonctionnement.***

Les encadrés **AVERTISSEMENT** contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui ***risquent de causer ou de produire des dommages à votre système*** et qui pourraient entraînent des défauts de fonctionnement.

Les encadrés **DANGER** contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui ***risquent de causer ou de produire des blessures*** et qui peuvent entraîner l'endommagement de votre système et/ou causer des défauts de fonctionnement.

Les friteuses FilterQuick™ FQE30 incorporent une caractéristique de détection de haute température qui coupe l'alimentation aux éléments si les commandes de température deviennent défectueuses.

## 1.3 Informations de contrôleur

Cet équipement a été testé et trouvé conforme aux limites pour un dispositif numérique de classe A, conformément à la Partie 15 des règlements de la FCC. Même si cet appareil est répertorié comme appartenant à la classe A, il a montré qu'il pouvait se conformer aux limites de classe B. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles quand le matériel fonctionne dans un environnement commercial. Ce matériel produit, utilise et peut rayonner une énergie de radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément au manuel d'instructions, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Le fonctionnement du matériel dans une zone résidentielle causera probablement des interférences nuisibles, auquel cas l'utilisateur devra corriger ces interférences à ses propres frais.

L'utilisateur est prévenu que toute modification non expressément approuvée par la partie responsable de la conformité risque d'annuler l'autorisation d'utilisation accordée à l'utilisateur.

Si nécessaire, l'opérateur devra consulter le revendeur ou un technicien radio/TV compétent pour toute suggestion supplémentaire.

L'utilisateur peut trouver utile la brochure suivante, publiée par la Commission Fédérale des Communications (FCC) : « Comment identifier et résoudre les problèmes d'interférences Radio-TV » (How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems). Cette brochure est disponible auprès de U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, réf. stock 004-000-00345-4.

## 1.4 Informations relatives à l'Union Européenne (UE)

L'Union Européenne (UE) a défini certaines normes spécifiques concernant le matériel de ce type. Chaque fois qu'il existe une différence entre des normes de l'UE et des normes non UE, les informations ou instructions concernées sont identifiées au moyen d'encadrés grisés similaires à celui figurant ci-dessous.

| Norme CE |
| --- |
| **Exemple de boîte utilisée pour distinguer les informations spécifiques ou non à CE.** |

## 1.5 Personnel d'installation, d'utilisation et de maintenance

Le mode d'emploi du matériel Frymaster a été préparé pour une utilisation exclusive par un personnel qualifié ou autorisé, comme indiqué à la section 1.6. **L'ensemble de l'installation et de la maintenance du matériel Frymaster doit être confié à un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, certifié, licencié ou autorisé, comme indiqué à la section 1.6.**

## 1.6 Définitions

### OPÉRATEURS QUALIFIÉS ET/OU AUTORISÉS

Les opérateurs dits « qualifiés ou autorisés » sont ceux qui ont lu attentivement les informations de ce manuel et se sont familiarisés avec les fonctions du matériel ou qui ont eu une expérience passée avec le mode d'emploi du matériel traité dans ce manuel.

### PERSONNEL D'INSTALLATION QUALIFIÉ

Le personnel d'installation qualifié regroupe les personnes, firmes, entreprises ou sociétés qui, soit en personne, soit par l'intermédiaire d'un représentant, se consacrent à l'installation d'appareils électriques et en assument la responsabilité. Le personnel qualifié doit avoir l'expérience d'un tel travail, bien connaître toutes les précautions liées à l'électricité et se conformer à toutes les exigences des codes nationaux et locaux en vigueur.

### PERSONNEL DE MAINTENANCE QUALIFIÉ

Le personnel de maintenance qualifié regroupe les personnes qui connaissent bien le matériel Frymaster et ont été autorisées par Frymaster, L.L.C. à exécuter la maintenance sur l'appareil. L'ensemble du personnel de maintenance autorisé doit être équipé d'un jeu complet de manuels de maintenance et de pièces et avoir en stock un nombre minimum de pièces destinées aux appareils Frymaster. Une liste de centres de services autorisés de Frymaster (FAS) est située sur le site Web de Frymaster à www.frymaster.com. ***Veuillez utiliser du personnel de maintenance qualifié sous peine d'annulation de la garantie Frymaster relative à votre appareil.***

## 1.7 Procédure de réclamation suite à des dommages durant le transport

### *Que faire si votre matériel arrive endommagé :*

Prière de noter que l'appareil a été soigneusement inspecté et emballé par un personnel qualifié avant de quitter l'usine. L'entreprise de transport assume l'entière responsabilité de la sécurité de la livraison lors de l'acceptation de l'appareil.

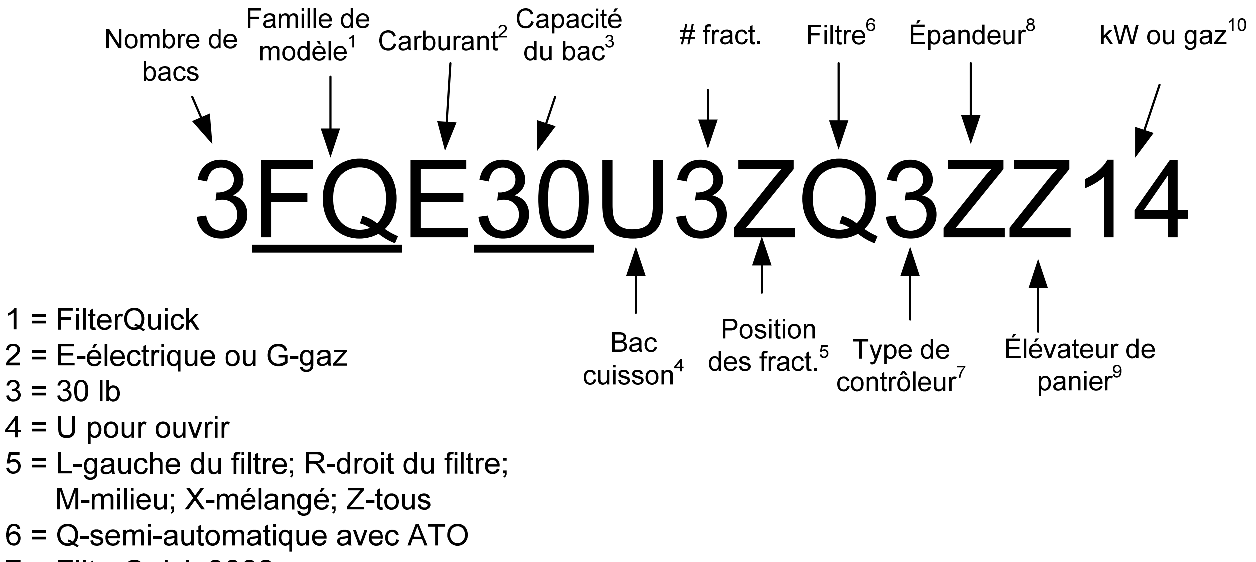
1 **Soumettre immédiatement une réclamation pour dommage –** indépendamment de l'ampleur des dégâts.

2 **Veuillez inspecter le matériel pour vérifier toute absence de signe visible de perte ou de dommages** et s'assurer que les dommages sont signalés sur la facture de transport ou le reçu de livraison, qui devra avoir été signé par le livreur.

3. **Perte ou avarie non apparente –** Si les dégâts ne sont pas visibles au moment du déballage, avisez **immédiatement** le transporteur et soumettez une réclamation pour avarie non apparente. Vous devrez soumettre cette réclamation dans les 15 jours à partir de la date de livraison. Veillez à conserver le carton d'emballage pour inspection.

***Frymaster*** **N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES OU PERTES ENCOURUS PENDANT LE TRANSPORT.**

## 1.8 Lecture des numéros de modèle




1 = FilterQuick
2 = E-électrique ou G-gaz
3 = 30 lb
4 = U pour ouvrir
5 = L-gauche du filtre; R-droit du filtre;
M-milieu; X-mélangé; Z-tous
6 = Q-semi-automatique avec ATO
7 = FilterQuick 3000
8 = S-Épandeur; Z-aucun
9 = B-élévateur de panier; Z-aucun
10 = Kilowatts - 14, 17, 22kW; gaz-NG (naturel),
PG(propane), BG(butane), LG(mélange propane)

## 1.9 Informations de service

Pour les maintenances ou réparations inhabituelles, ou pour obtenir des informations de service, contactez votre réparateur agréé Frymaster (FAS). Pour vous aider rapidement, le centre de service après-vente ou le service technique de Frymaster vous demandera certaines informations sur votre appareil. La plupart de ces informations sont imprimées sur une plaque signalétique située derrière la porte de la friteuse. Les numéros de référence des pièces se trouvent dans le manuel des pièces et d'entretien. Veuillez passer vos commandes de pièces directement auprès de votre centre de service après-vente (FAS) ou votre distributeur. Une liste de centres de services autorisés de Frymaster (FAS) est située sur le site Web de Frymaster à www.frymaster.com. Si vous n'avez pas accès à cette liste, contactez le Service technique Frymaster au 1-800-551-8633 ou au 1-318-865-1711 ou par courriel à service@frymaster.com.

Vous devrez fournir les informations suivantes pour accélérer la démarche :

Numéro de modèle ______________________

Numéro de série ________________________

Tension ________________________________

Nature du problème _____________________

_______________________________________

_______________________________________

**VEUILLEZ CONSERVER ET RANGER CE MANUEL EN LIEU SÛR POUR POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.**

# FRITEUSE ÉLECTRIQUE FILTERQUICK™ DE LA SÉRIE FQE30
# CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

## 2.1 Exigences générales d'installation

**L'installation correcte est essentielle pour le fonctionnement sûr, efficace et sans problème de cet appareil.**

**Un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, licencié et/ou autorisé, défini à la section 1.6 de ce manuel, doit effectuer l'ensemble de l'installation et de la maintenance sur le matériel Frymaster.**

**<u>Veuillez respecter cette consigne concernant l'installation ou autre maintenance sur cet appareil sous peine d'annuler la garantie de Frymaster et d'endommager le matériel ou blesser le personnel.</u>**

**En cas de contradiction entre les instructions et les informations de ce manuel et les codes et réglementations locaux et nationaux en vigueur dans le pays d'installation du matériel, l'installation et le mode d'emploi devront se conformer en priorité à ces codes et réglementations.**

**Pour toute maintenance, contactez votre centre de service local Frymaster agréé.**

**AVIS**

**Toutes les friteuses expédiées sans ensembles de cordons et de fiches fournis par l'usine doivent être câblées en utilisant un conduit flexible sur le bornier situé à l'arrière de la friteuse. Ces friteuses devraient être câblées selon les spécifications NEC. Les unités câblées doivent contenir des dispositifs de retenue.**

**⚠ DANGER**

**Il faut prévoir des moyens suffisants pour limiter le mouvement de l'appareil sans transmettre de stress à la conduite électrique. Un kit de contention est fourni avec la friteuse. Si le kit de contention est manquant, contactez votre réparateur agréé Frymaster (FAS).**

**AVIS**

**Si ce matériel est câblé directement sur l'alimentation électrique, il faut incorporer un moyen de coupure de l'alimentation avec séparation des contacts d'au moins 3 mm pour tous les pôles.**

**AVIS**

**Ce matériel doit être positionné de manière à ce que sa fiche soit accessible sauf s'il existe un autre moyen de coupure de l'alimentation (disjoncteur, par ex.).**

**AVIS**

**Si cet appareil est branché en permanence à un câblage fixe, il doit être branché au moyen de fils de cuivre ayant une température nominale d'au moins 167 °F (75 °C).**

**AVIS**

**Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, vous devrez le faire remplacer par un technicien d'un centre de service agréé Frymaster ou une personne qualifiée de même compétence afin d'écarter tout danger.**

**⚠ DANGER**

**Cet appareil doit être connecté à une alimentation de mêmes tension et fréquence que celles spécifiées sur la plaque des valeurs nominales située derrière la porte de l'appareil.**

**⚠ DANGER**

**Tous les câblages de cet appareil doivent être réalisés conformément aux diagrammes fournis. Reportez-vous aux diagrammes de câblage qui figurent derrière la porte de l'appareil lors de l'installation ou de la maintenance du matériel.**

**⚠ DANGER**

**Ne pas fixer d'égouttoir-tablier à une friteuse simple, sous peine de la rendre instable, de la faire basculer et de causer des blessures. L'appareil doit rester à tout moment à l'écart de matériaux combustibles.**

**⚠ DANGER**

**Les codes du bâtiment interdisent l'installation d'une friteuse sans couvercle sur sa cuve d'huile chaude à côté d'une flamme nue d'un type quelconque, y compris une flamme de gril et de cuisinière à gaz.**

Dans le cas d'une panne de courant, la friteuse s'arrêtera automatiquement. Si ceci se produit, mettre le commutateur d'alimentation à OFF. Ne pas essayer de démarrer la friteuse jusqu'à ce que l'alimentation soit rétablie.

### 2.1.1 Dégagement et ventilation

Cet appareil doit être maintenu libre et clair de matériaux combustibles, sauf qu'il peut être installé sur des étages combustibles.

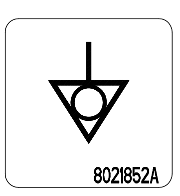
Un dégagement de 15 cm doit être fourni au niveau des deux côtés et l'arrière adjacent à la construction combustible. Un minimum de 61 cm doit être fourni à l'avant de l'appareil pour l'entretien et le bon fonctionnement.

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Ne pas bloquer la zone autour de la base ou sous les friteuses.**

### 2.1.2 Exigences de mise à la terre électrique

Tous les appareils électriques doivent être mis à la terre conformément à tous les codes nationaux et locaux en vigueur et, le cas échéant, aux codes CE. Toutes les unités (cordon d'alimentation branché ou branché en permanence) doivent être reliées à l'alimentation du système avec mise à la terre. Un diagramme des câblages se trouve derrière la porte de la friteuse. Pour les tensions adéquates, se référer à la plaque des valeurs nominales derrière la porte de la friteuse.



La borne de mise à la terre équipotentielle permet à tous les équipements dans le même emplacement d'être branchés électriquement pour s'assurer qu'il n'y a aucune différence de potentiel électrique entre les unités, ce qui pourrait être dangereux.

### 2.1.3 Exigences en Australie

Doit être installé conformément aux normes AS 5601 et AS/NZS 3000:207 ainsi qu'aux codes locaux, de gaz, d'électricité ainsi qu'à tout règlement statutaire applicable.

Si des roulettes sont ajoutées, l'installation doit respecter les normes AS5601 et AS1869.

## 2.2 Exigences en matière d'alimentation

La fiche facultative triphasée pour la configuration delta de 208v et 240v des friteuses est calibrée à 60 ampères, 250 VCA et est de configuration NEMA 15-60P.

| Exigences Trois (3) Phases | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| MODÈLE | kW | TENSION | CÂBLE SERVICE | TAILLE DE CÂBLE MINIMALE AWG | (mm) | AMPÈRES (par pied) |
| FQEL14 | 14 | 208 | 3 | 6 | (4,11) | 39 |
| FQEL14 | 14 | 240 | 3 | 6 | (4,11) | 34 |
| FQEL14 | 14 | 480 | 3 | 8 | (2,59) | 17 |
| FQEL14 | 14 | 220/380 | 4 | 6 | (4,11) | 22 |
| FQEL14 | 14 | 230/400 | 4 | 6 | (4,11) | 21 |
| FQEL14 | 14 | 240/415 | 4 | 6 | (4,11) | 20 |

| Exigences une (1) Phase | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| MODÈLE | kW | TENSION | CÂBLE SERVICE | TAILLE DE CÂBLE MINIMALE AWG | (mm) | AMPÈRES (par pied) |
| FQEL14 | 14 | 208 | 2 | 3 | (5,83) | 67 |
| FQEL14 | 14 | 220 | 2 | 3 | (5,83) | 63 |
| FQEL14 | 14 | 240 | 2 | 4 | (5,19) | 58 |

**AVIS**

**Si cet appareil est branché en permanence à un câblage fixe, il doit être branché au moyen de fils de cuivre ayant une température nominale d'au moins 75 °C.**

**⚠ DANGER**

**Cet appareil doit être branché à une alimentation de même tension et fréquence que celles spécifiées sur la plaque des valeurs nominales située derrière la porte de l'appareil.**

**⚠ DANGER**

**Tous les câblages de cet appareil doivent être réalisés conformément aux diagrammes fournis. Reportez-vous aux diagrammes de câblage qui figurent derrière la porte de l'appareil lors de l'installation ou de la maintenance du matériel.**

## 2.3 Emplacement de la friteuse

**⚠ DANGER**
**Aucune structure de la friteuse ne doit être altérée ni supprimée pour faciliter son positionnement sous une hotte aspirante. Questions? Appelez la ligne directe Frymaster au 1-800-551-8633.**

1. Dès que la friteuse est placée à la station de cuisson, utiliser un niveau de charpentier placé en travers de la partie supérieure du bassin de friture pour vérifier que l'unité est au niveau, à la fois d'un côté à l'autre et d'avant en arrière.

   Pour mettre à niveau les friteuses, régler les roulettes en veillant à s'assurer que la friteuse se situe à la hauteur appropriée de la station de cuisson.

   Lorsque la friteuse est à niveau dans sa position finale, installer les restrictions prévues par la KES afin de limiter ses mouvements, de sorte qu'elle ne transmette pas de stress au conduit électrique ou au raccordement. Installer la retenue conformément aux instructions fournies. Si les restrictions sont déconnectées pour entretien ou pour d'autres raisons, elles doivent être reconnectées avant que la friteuse soit utilisée.

**⚠ DANGER**
**Il faut prévoir des moyens suffisants pour limiter le mouvement de l'appareil sans transmettre de stress à la conduite électrique. Un kit de contention est fourni avec la friteuse. Si le kit de contention est manquant, contactez votre KES local.**

**⚠ DANGER**
**L'eau chaude peut causer des brûlures graves. Éviter tout contact. En toutes circonstances, l'huile doit être retirée de la friteuse avant de tenter de la déplacer pour éviter des déversements d'huile, des chutes et des brûlures graves. Cette friteuse risque de basculer et de causer des blessures si elle n'est pas fixée en position stationnaire.**

2. Fermer les valves de vidange de la friteuse.
3. Nettoyer et remplir les bassins de friture avec de l'huile de cuisson jusqu'à la ligne inférieure d'huile. (Voir ***Configuration de l'équipement et procédures d'arrêt*** au chapitre 3.)

## 2.4 Installation du socle du JIB

Ouvrir la porte de la friteuse (généralement la porte à l'extrême droite) et déposer le renfort transversal utilisé pour l'expédition en retirant les quatre vis (voir Figure 1). Installer le socle du JIB livré dans l'ensemble d'accessoires à l'aide des vis qui ont été retirées dans l'étape de retrait du renfort transversal (voir Figure 2). Si vous utilisez l'option de shortening solide, voir l'annexe A à l'arrière de ce manuel pour les instructions d'installation. Installer le bouclier d'éclaboussures facultatif du JIB pour protéger la partie inférieure du JIB (voir Figure 3).

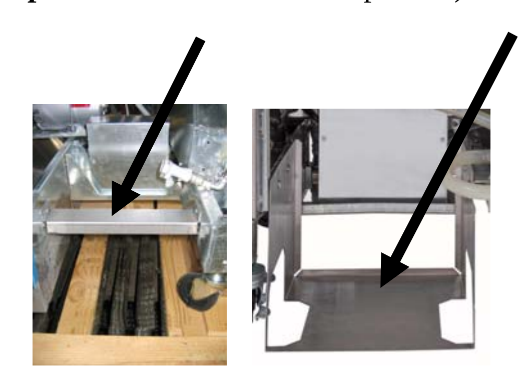


Figure 1 Figure 2

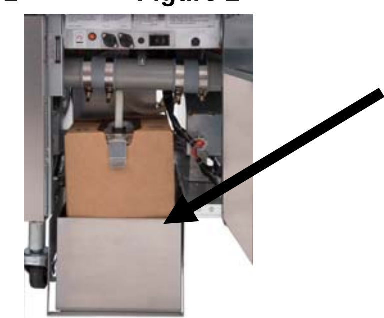
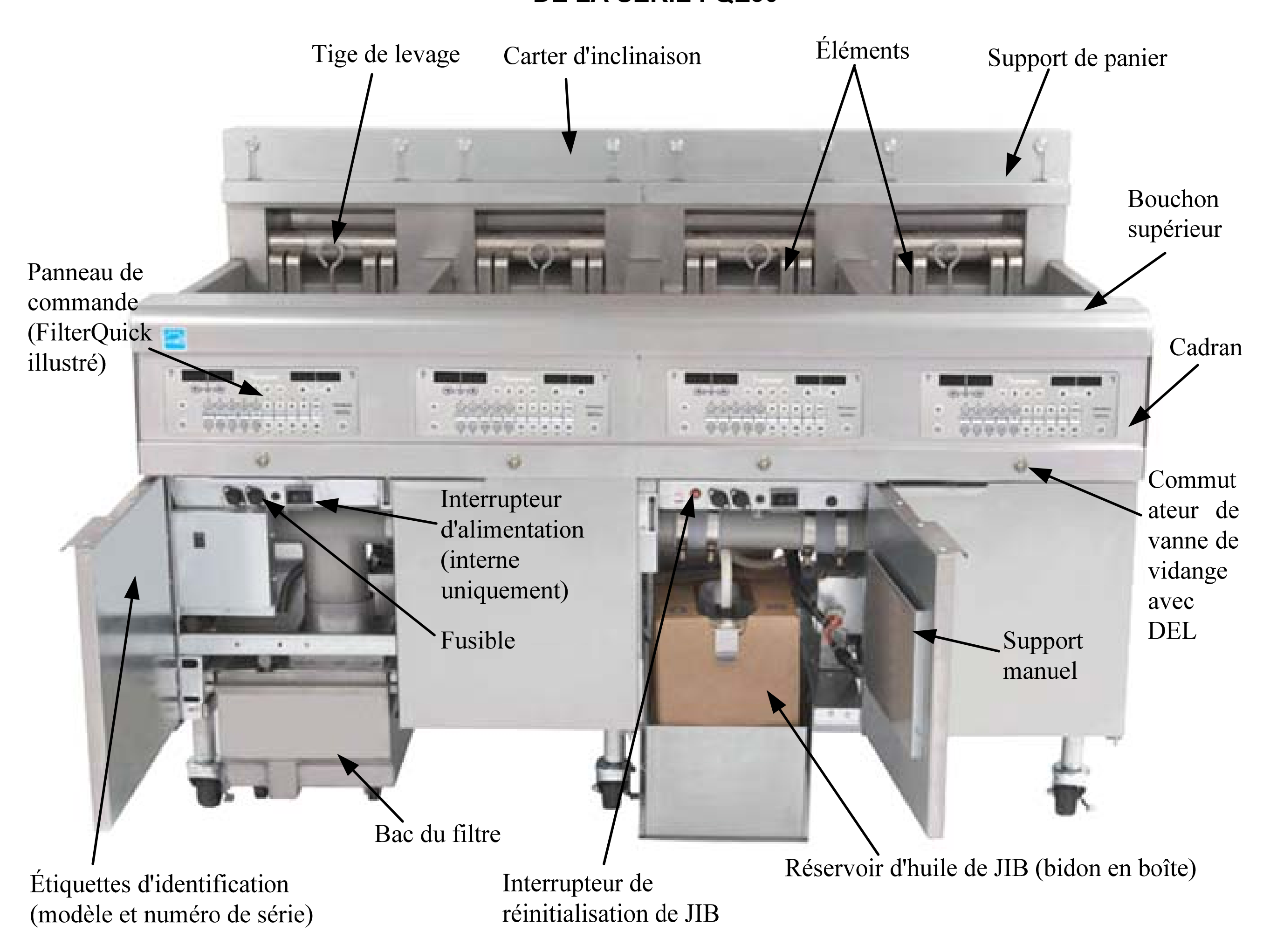


Figure 3

# FRITEUSE ÉLECTRIQUE FILTERQUICK™ DE LA SÉRIE FQE30
# CHAPITRE 3 : MODE D'EMPLOI

---

### NAVIGATION AUTOUR DE LA FRITEUSE ÉLECTRIQUE FILTERQUICK™ DE LA SÉRIE FQE30




### CONFIGURATION TYPIQUE (FILTERQUICK™ FQE ÉLECTRIQUE 330 ILLUSTRÉE)

**REMARQUE :** L'apparence de votre friteuse peut différer légèrement de celle indiquée en fonction de la configuration et la date de fabrication.

## 3.1 Configuration de l'équipement et procédures d'arrêt

**Configuration**

**⚠ DANGER**
**Ne jamais utiliser l'appareil avec un bassin de friture vide. Le bassin de friture doit être rempli à la ligne de remplissage avec de l'eau ou de l'huile avant d'alimenter les éléments. Le non-respect de cette consigne pourrait endommager les éléments et causer un incendie.**

**⚠ DANGER**
**Il ne doit plus rester aucune goutte d'eau dans le bassin de friture avant de le remplir d'huile. Le non-respect de cette consigne pourrait causer l'éclaboussement de liquide chaud lorsque l'huile est chauffée à la température de cuisson.**

**⚠ AVERTISSEMENT**
**La FilterQuick™ n'est pas conçue pour utiliser le shortening solide sans avoir auparavant installé un kit de shortening solide. Utiliser uniquement du shortening liquide avec cette friteuse si un kit de shortening solide n'est pas installé. L'utilisation de shortening solide sans un kit de shortening solide bouchera les conduites d'huile. La capacité d'huile de la friteuse FilterQuick™ est de 31 lb. (3,7 gallons/14 litres) pour un bac de cuisson plein de 15,5 lb. (7 litres) pour un bac de cuisson double-à 21 °C.**

**⚠ AVERTISSEMENT**
**Toujours remplir les deux côtés d'un bac de cuisson fracturé lors du chauffage à quelque fin que ce soit, que ce soit pour tester, pour la cuisson ou l'ébullition du bac de cuisson.**

1. Remplir le bassin de friture avec de l'huile de cuisson jusqu'à la ligne inférieure de NIVEAU D'HUILE située à l'arrière du <u>bassin</u> de friture. Cela permettra une expansion de l'huile comme la chaleur est appliquée. Ne pas remplir d'huile froide au-dessus de la ligne inférieure; un débordement est susceptible de se produire comme la chaleur produit une expansion de l'huile. Pour les systèmes de réservoir d'huile, consulter la section 1.9.8 à la page 1-16 du *Manuel de contrôleur FilterQuick™ 8197218* pour obtenir des instructions pour remplir le bac de cuisson depuis le réservoir.
2. S'assurer que le(s) cordon(s) est (sont) branché(s) et verrouillé(s) (le cas échéant) dans la(les) prise(s) appropriée(s). Vérifier que la face du capuchon est au ras de la plaque de sortie, sans qu'aucune partie des broches ne soit visible.
3. S'assurer que le système est sous tension. Certains modèles sont équipés d'un commutateur maître situé derrière la porte de cabinet de la friteuse sur le panneau avant de la boîte de composants, à côté du fusible.
4. S'assurer que le contrôleur est **MIS SOUS TENSION**. Lorsque le contrôleur est mis sous tension, la friteuse commencera à chauffer et affichera MLT-CYCL en alternance avec la température de friteuse jusqu'à ce que la friteuse atteigne 82 °C. La température de la friteuse est affichée jusqu'à 2 °F du point de consigne. Dès que la friteuse atteint son point de consigne, l'écran de contrôleur affiche PRÊTE et la friteuse est prête à l'emploi. Pour quitter le cycle Fonte, appuyer sur le bouton QUIT FTE. Répondez OUI à QUIT FTE.
5. S'assurer que le niveau d'huile est au-dessus de la ligne NIVEAU D'HUILE lorsque l'huile est <u>*à sa température de cuisson*</u>.
6. Le maximum de charge par lot pour les frites dans l'huile ou la graisse ne doit pas être supérieure à 1½ livre ou 0,7 kilogramme.

**Arrêt**

1. Filtrer l'huile et nettoyer les friteuses (voir chapitres 5 et 6).
2. Mettre la friteuse hors tension.
3 Placer les couvercles de bassin de friture sur les bassins de friture.

### 3.2 Fonctionnement

Cette friteuse est équipée de contrôleurs FilterQuick™ (illustré ci-dessous). Se référer au *Manuel de fonctionnement du contrôleur FilterQuick™ 8197218* pour la programmation et les procédures de fonctionnement.



**CONTRÔLEUR FILTERQUICK**

Se référer au chapitre 5 de ce manuel pour les instructions de fonctionnement pour le système de filtration intégré.

### 3.3 Système d'appoint automatique Oil Attendant®

Lorsque le système d'appoint Oil Attendant® est en place sur la friteuse, l'huile est constamment transférée dans les bassins de friture depuis un réservoir situé dans le cabinet. Le réservoir contient un récipient d'huile de 35 livres. Il n'y aura pas lieu de changer le récipient avant deux jours lors d'une utilisation normale.
Les composants du système sont annotés à la droite (voir Figure 1).

**REMARQUE :** Le système d'appoint est destiné à recouvrir les bassins de friture, et non les remplir. Il faudra remplir manuellement les bassins de friture lors du démarrage et après la mise au rebut.

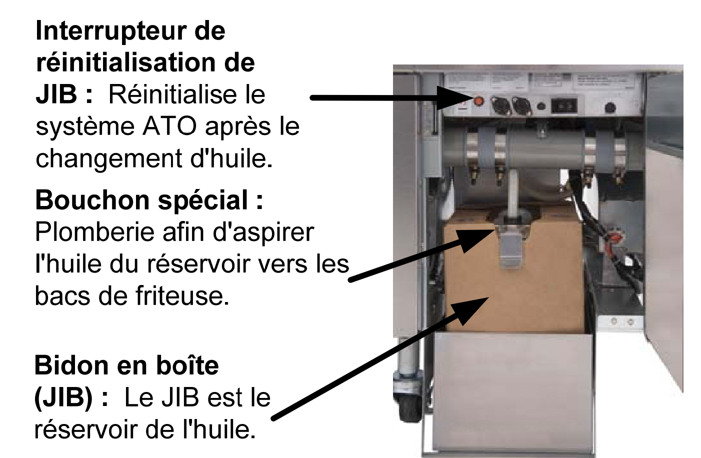



**Figure 1**

### 3.3.1 Installation du réservoir d'huile

Retirer le couvercle original du réservoir d'huile et de la garniture métallique. Remplacer avec le capuchon fourni, qui contient un matériel d'aspiration. S'assurer que le tuyau d'alimentation du capuchon atteint la partie inférieure du réservoir d'huile.

Placer le récipient d'huile à l'intérieur du cabinet et le faire glisser en place (comme illustré à la page suivante). Éviter d'accrocher le matériel d'aspiration sur l'intérieur du cabinet comme le conteneur est placé sur la friteuse.

Le système est maintenant prêt à l'emploi. Comme la friteuse chauffe à des températures préprogrammées, le système se met sous tension et puis ajoute lentement l'huile au bassin de friture selon le besoin, jusqu'à ce que l'huile atteigne un niveau optimal.

### 3.3.2 Changements d'huile réguliers

Lorsque le niveau d'huile du réservoir est bas, le contrôleur affiche TOPOFF OIL EMPTY (huile appoint vide) dans l'écran de gauche et CONFIRMER dans l'écran de droite. Appuyer sur ▲ (CONFIRMER). Certaines procédures peuvent différer de celles qui figurent sur les photos. Suivre les instructions du fabricant pour le changement du JIB. Si vous utilisez du shortening solide, voir l'annexe C à l'arrière de ce manuel pour les instructions.

1 Ouvrir l'armoire et faire glisser le JIB depuis le cabinet (voir Figure 2).




Figure 2

2 Retirer le capuchon et verser uniformément l'huile restante du récipient dans tous les bacs de friteuse (voir Figure 3).



Figure 3

3 Avec le bidon à la verticale, retirer le capuchon et l'opercule en aluminium (voir Figure 4).




Figure 4

**AVERTISSEMENT :**
**Ne pas ajouter d'huile CHAUDE ou USÉE à un JIB.**

4 Placer le tube dans le nouveau conteneur complet (voir Figure 5).



Figure 5

5 Faire glisser le JIB sur l'étagère à l'intérieur du cabinet de la friteuse (comme indiqué dans la Figure 2).

7. Appuyer et maintenir enfoncé la touche orange de réinitialisation du JIB pendant **dix (10) secondes** pour réinitialiser le système d'appoint (voir Figure 6).



Figure 6

### 3.3.2 Systèmes de réservoir d'huile

**Les instructions pour l'installation et l'utilisation des systèmes de réservoir d'huile se trouvent à l'annexe A située à l'arrière de ce manuel.**

# FRITEUSES ÉLECTRIQUES FILTERQUICK™ DE LA SÉRIE FQE30
# CHAPITRE 4 : INSTRUCTIONS DE FILTRAGE

## 4.1 Introduction

La FilterQuick™ avec le système de filtrage du bout des doigts permet le filtrage sûr et efficace de l'huile de cuisson dans un bassin de friture tandis que les autres bassins continuent à fonctionner.

La Section 4.2 couvre la préparation du système de filtre à utiliser. Le fonctionnement du système est couvert dans la Section 4.3.

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Le superviseur du site a pour responsabilité de s'assurer que les opérateurs sont informés des risques inhérents à l'utilisation d'un système de filtrage d'huile chaude, en particulier ceux liés aux procédures de filtrage, vidange et nettoyage.**

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Le tampon filtre DOIT être remplacé tous les jours ou lorsque le niveau des sédiments dépasse la hauteur de l'anneau de rétention.**

## 4.2 Préparation du FilterQuick™ avec système de filtrage du bout des doigts pour une utilisation avec un tampon filtre

La FilterQuick™ avec le système de filtrage du bout des doigts permet le filtrage sûr et efficace de l'huile de cuisson dans un bassin de friture tandis que les autres bassins continuent à fonctionner. Le système de filtrage du FilterQuick™ utilise une configuration de tampon filtre qui comprend un ramasse-miettes, un large anneau de retenue, et un tamis métallique.

1. Retirer le bac du filtre du cabinet et retirer le plateau ramasse-miettes, l'anneau de retenue et le tamis métallique (voir Figure 1). Nettoyer tous les composants avec une solution de détergent et d'eau chaude, puis bien essuyer.

   Le couvercle du bac ne doit pas être enlevé, sauf pour le nettoyage ou l'accès à l'intérieur ou pour permettre à un récipient de mise au rebut du shortening (SDU) d'être placé sous le drain. Les instructions de mise au rebut sont dans le manuel du contrôleur 8197218.

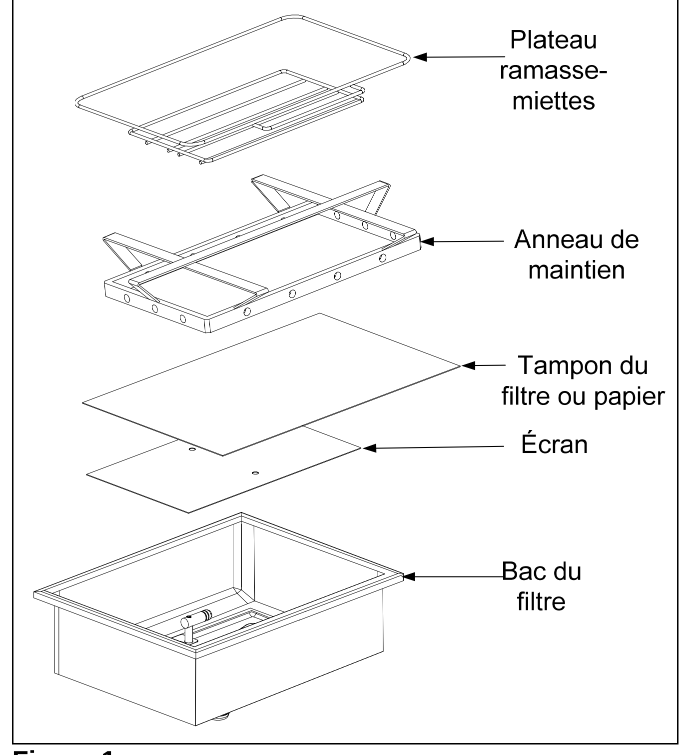



**Figure 1**

2. Inspecter le raccord du bac du filtre pour vous assurer que les deux joints toriques sont en bon état.

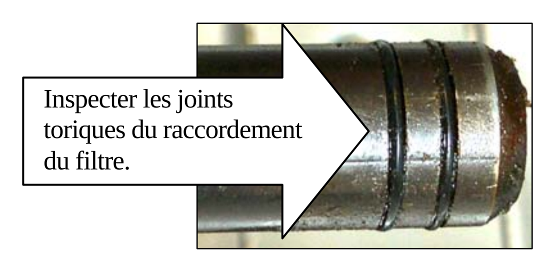
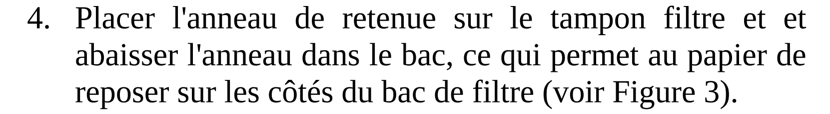



Figure 2

3. Ensuite, dans l'ordre inverse, placer le tamis métallique au centre de la partie inférieure du bac, puis poser une feuille de tampon filtre en haut du tamis, en chevauchant sur tous les côtés (voir Figure1). Si vous utilisez un tampon filtre, s'assurer que le côté rugueux du tampon est en haut et poser le tampon sur le tamis, en veillant à ce que le tampon soit entre les crêtes en relief du bac de filtre.



4. Placer l'anneau de retenue sur le tampon filtre et et abaisser l'anneau dans le bac, ce qui permet au papier de reposer sur les côtés du bac de filtre (voir Figure 3).



Figure 3

5. Une fois l’anneau de retenue en position, si vous utilisez un tampon filtre, saupoudrer une tasse de poudre à filtre uniformément sur le papier. (Voir figure 4).

6. Remettre le plateau ramasse-miettes dans le bac du filtre, puis rentrer le bac du filtre dans la friteuse, en le plaçant sous le drain.

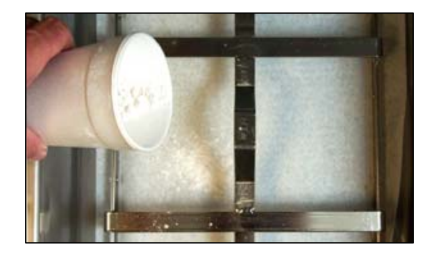


Figure 4

**<u>NE PAS UTILISER DE POUDRE À FILTRE AVEC LE TAMPON!</u>**

7. Pousser le bac de filtre dans la friteuse, en le plaçant sous la friteuse. S'assurer que « A » est affiché sur la carte MIB. Le système de filtrage est maintenant prêt à l'emploi.

**⚠ DANGER**

**Ne pas vidanger plus d’un bassin de friture à la fois dans l’appareil de filtrage intégré pour éviter tout débordement ou projection d’huile chaude qui pourrait causer de graves brûlures, glissades et chutes.**

**⚠ DANGER**

**Le plateau ramasse-miettes des friteuses équipées d’un système filtrant doit être vidé chaque jour dans un récipient ignifuge à la fin des opérations de friture. Certaines particules d’aliments peuvent brûler spontanément si elles trempent dans certaines graisses végétales.**

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Ne pas taper la bande d’assemblage de la friteuse avec les paniers ou d’autres ustensiles. Cette bande assure l’étanchéité du joint entre les unités de friture. Si vous frappez les paniers sur cette bande afin de déloger de la graisse végétale, vous allez déformer la bande et compromettre son efficacité. Elle est conçue pour un bon ajustement et doit uniquement être retirée pour le nettoyage.**

### 4.3 FilterQuick™ avec filtrage du bout des doigts

Le contrôleur du FilterQuick™ dispose d'une fonctionnalité qui invite l'opérateur à commencer le processus semi-automatique de filtration, après un nombre prédéfini de cycles de cuisson.

Un contrôleur FilterQuick™ contrôle le système semi-automatique de filtrage sur la friteuse FilterQuick™. Après un nombre prédéfini de cycles de cuisson, le contrôleur affiche FILTRER MAINTENANT? en alternance avec OUI NON. Si NO est sélectionné ou un cycle de cuisson est démarré, le contrôleur va reprendre le fonctionnement normal pour un nombre prédéterminé de cuissons et affichera de nouveau l'invite pour le filtrage. L'invite FILTRER MAINTENANT? est affiché une fois que le nombre de cuissons avant le filtrage ou le nombre d'invite de filtrage soit satisfait. Se référer au manuel du contrôleur du FilterQuick™ pour les étapes de filtrage. Tous les messages doivent être confirmés ou effacés sur tous les contrôleurs avant de commencer un processus de filtrage.

### 4.4 Dépannage du FilterQuick™ avec filtrage du bout des doigts

#### 4.4.1 Filtrage incomplet

Si la procédure de filtrage échoue après que le tampon filtre ait été changé, un message d'erreur est généré.

Le contrôleur affiche BAC CUISS PLEIN? en alternance avec OUI NON. La carte MIB affiche trois lignes horizontales.

1. Si le bac de cuisson est plein, appuyer sur le ▲ bouton **(OUI)** pour continuer. Le contrôleur revient au mode de cuisson ralenti ou ARRÊT.

Si le bac n'est pas complètement rempli, continuer à l'étape suivante.

2. Appuyer sur ▼ **(NON)** si le bac n'est pas complètement rempli.

Le contrôleur affiche REMPLISSAGE pendant que la pompe fonctionne à nouveau. Lorsque la pompe s'arrête, le contrôleur affiche BAC CUISS PLEIN? en alternance avec OUI NON encore une fois. Si le bac est plein, passer à l'étape 1. Si le bac n'est pas complètement rempli, continuer.

3. Appuyer sur ▼ **(NON)** si le bac n'est pas complètement rempli.

Le contrôleur affiche REMPLISSAGE pendant que la pompe fonctionne à nouveau. Lorsque la pompe s'arrête, le contrôleur affiche BAC CUISS PLEIN? en alternance avec OUI NON encore une fois. Si le bac est plein, passer à l'étape 1. Si le bac n'est pas complètement rempli, continuer.

4. Appuyer sur ▼ **(NON)** si le bac n'est pas complètement rempli. Si c'est la sixième séquence consécutive de filtrage incomplet, passer à l'étape 8.

Le contrôleur affiche CHANGER TAMPON FILTRE? en alternance avec OUI NON et une

alarme.

5. Appuyer sur▲ **(OUI)** pour continuer.

Appuyer sur ▼ **(NON)** permet 'a la friteuse de revenir au mode cuisson dans la plupart des cas pour quatre minutes ou 15 minutes si le papier est expiré* , se terminant avec le CHANGER TAMPON FILTRE? en alternance avec OUI NON. Cette opération se répète jusqu'à ce que OUI soit sélectionné.

Le contrôleur affiche ENLEVER BAC ÉVAC.

***REMARQUE** : Si le délai de changement de tampon filtre est expiré, normalement toutes les 25 heures, le message CHANGER TAMPON FILTRE? se répète toutes les 15 minutes au lieu de toutes les quatre minutes.

6. Enlever le bac. Le contrôleur affiche CHANGER PAPIER. Changer le tampon filtre et s'assurer que le bac de filtre a été tiré vers l'avant hors du cabinet pendant au moins 30 secondes. Dès que le bac est à l'extérieur pendant 30 secondes, le contrôleur affiche OFF. S'assurer que le bac est sec et assemblé correctement. Pousser le bac de filtre dans la friteuse. S'assurer que « A » est affiché sur la carte MIB.

7. Activer le contrôleur. Le contrôleur affiche la température de la friteuse jusqu'à ce que la friteuse atteigne le point de consigne.

8. Si une erreur de filtrage survient six fois d'affilée, la soupape de retour se ferme et le contrôleur affiche RÉPAR NÉCESS en alternance avec OUI et une alarme.

9. Appuyer sur ▲ **(Oui)** pour arrêter l'alarme et continuer.

Le contrôleur affiche ERREUR SYSTÈME et le message d'erreur pendant 15 secondes, changeant à ERREUR SYSTÈME CORRIGÉE en alternance avec OUI NON.

10. Appuyer sur ▼ **(NON)** pour poursuivre la cuisson. Appelez votre service après-vente (FAS) pour réparer et réinitialiser la friteuse. L'erreur s'affiche de nouveau toutes les 15 minutes jusqu'à ce que le problème soit réparé. Le filtrage semi-automatique et le système d'appoint automatique sont désactivés jusqu'à ce que la friteuse soit réinitialisée.

### 4.5 Filtrage non disponible

Lorsque FILTR NON DISP s'affiche sur le contrôleur, le système attend qu'un autre bac de cuisson soit filtré ou est en attente qu'un autre problème soit réglé. Attendre 15 minutes pour voir si le problème est corrigé. Si ce n'est pas le cas, appelez votre service après-vente local.

**⚠ DANGER**

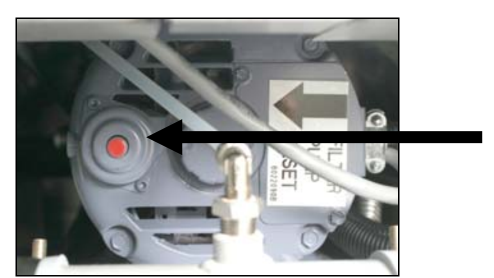
**Ne pas vidanger plus d'un bassin de friture à la fois dans l'appareil de filtrage intégré pour éviter tout débordement ou projection d'huile chaude qui pourrait causer de graves brûlures, glissades et chutes.**

**⚠ AVERTISSEMENT**

**La pompe est équipée d'un commutateur de réarmement manuel utile en cas de surchauffe du moteur du système de filtrage ou de panne électrique. Si ce commutateur disjoncte, mettre le système de filtrage hors tension et laisser refroidir le moteur de la pompe pendant 20 minutes avant de tenter de réinitialiser le commutateur (voir photo sur la page suivante).**

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Faire preuve de prudence et porter l'équipement de sécurité approprié lors de la réinitialisation du commutateur de réinitialisation de la pompe de filtrage. La réinitialisation du commutateur doit être accomplie avec soin pour éviter la possibilité d'une brûlure grave dû à une négligence de manœuvres autour du tube de vidange et du bassin de friture.**



**Commutateur de réinitialisation de la pompe de filtrage**

### 4.6 Vidange et remplissage de bac et mise au rebut de l'huile

Lorsqu'il faut changer l'huile de cuisson, vidanger l'huile dans un récipient approprié pour le transport au récipient de mise au rebut. (Pour vider et mettre au rebut l'huile usagée facilement et en toute sécurité, Frymaster L.L.C. recommande l'utilisation du récipient de mise au rebut de shortening (SDU) Frymaster pour les systèmes de JIB. Le SDU est disponible chez votre distributeur.) **Ne jamais vidanger de solution bouillante dans un SDU. REMARQUE :** Si vous utilisez un SDU construit avant janvier 2004, le couvercle du bac de filtre doit être retiré pour permettre à l'unité d'être placée sous le drain. Pour retirer le couvercle, soulever le bord avant légèrement et faire glisser la garde d'huile vers le haut et le tirer hors de l'armoire. Se référer à la documentation fournie avec votre récipient de mise au rebut pour y lire son mode d'emploi. Si une unité de mise au rebut de shortening n'est pas disponible, laisser l'huile refroidir à 38 °C, puis vidanger l'huile dans un récipient de MÉTAL d'une capacité de QUATRE (4) gallons (15 litres) ou plus pour éviter que l'huile se répande. Si vous utilisez un système de réservoir d'huile, suivre les instructions de remplissage et de mise au rebut d'huile dans le manuel du contrôleur du FilterQuick 8197218.

**⚠ DANGER**

**Lors de la vidange de l'huile dans un conteneur métallique, s'assurer que le conteneur retiendra au moins QUATRE gallons (15 litres) ou plus, sinon le liquide chaud pourrait déborder et causer des blessures.**

**⚠ DANGER**
**Laisser refroidir l’huile à 38 ºC avant de vider dans un récipient approprié en MÉTAL pour la mise au rebut.**

**⚠ DANGER**
**Quand vous videz l’huile dans un récipient de mise au rebut, ne pas remplir au-delà du trait maximal de remplissage, situé sur le récipient.**

**⚠ DANGER**
**La vidange et le filtrage de l’huile de cuisson doivent être accomplis avec précaution pour éviter tout risque de brûlures graves causées par une manipulation imprudente. La température de l’huile à filtrer est d’environ 177 ºC. Porter tout équipement de sécurité approprié durant la vidange et le filtrage de l’huile.**

**⚠ AVERTISSEMENT**
**NE JAMAIS vidanger de solution bouillante dans un SDU. La solution bouillante peut causer des dommages à un SDU.**

1 Mettre l’interrupteur d'alimentation du contrôleur à la position **ARRÊT**.

2. Retirer le bac du filtre et mettre un conteneur **MÉTALLIQUE** ou SDU muni d'un couvercle scellable avec une capacité de QUATRE gallons (15 litres) ou plus sous la gouttière de la friteuse pour vidanger l'huile. Le récipient **MÉTALLIQUE** doit pouvoir résister à la chaleur de l’huile et contenir des liquides chauds.

3. Suivre les instructions de mise au rebut de l'huile dans le manuel du contrôleur du FilterQuick™ pour les étapes de mise au rebut ou de vidange. Si la soupape de vidange se bouche avec des particules d’aliments, utiliser l’outil Fryer’s Friend (outil semblable à un tisonnier) pour la déboucher.

**⚠ DANGER**
**NE PAS taper sur la soupape de vidange avec la tige de nettoyage ou d’autres objets Des dommages à la bille intérieure produiraient des fuites et annulerait la garantie Frymaster.**

4. Après la vidange d’huile, nettoyer toutes les particules d’aliments et le reste d’huile du bassin de friture. SOYEZ PRUDENT, ce produit risque toujours de causer des brûlures en cas de contact avec la peau nue.

5. Bien fermer le robinet de vidange et remplir le bassin de friture avec de l’huile propre, filtrée ou fraîche jusqu’au trait inférieur de NIVEAU D'HUILE.

# FRITEUSE ÉLECTRIQUE FILTERQUICK™ DE LA SÉRIE FQE30
# CHAPITRE 5 : ENTRETIEN PRÉVENTIF

---

## 5.1 Nettoyage de la friteuse

**⚠ DANGER**
**Le plateau ramasse-miettes des friteuses équipées d'un système filtrant doit être vidé chaque jour dans un récipient ignifuge à la fin des opérations de friture. Certaines particules d'aliments peuvent brûler spontanément si elles trempent dans certaines graisses végétales.**

**⚠ DANGER**
**Ne jamais essayer de nettoyer la friteuse en cours de cuisson ou quand le bassin de friture est plein d'huile chaude. Si de l'eau entre en contact avec l'huile chauffée à la température de cuisson, elle causera des projections qui peuvent brûler gravement le personnel se trouvant à proximité.**

**⚠ AVERTISSEMENT**
**Utiliser un nettoyant commercial spécialement formulé pour le nettoyage et la désinfection efficaces des surfaces en contact avec les aliments. Lire le mode d'emploi et les précautions avant usage. Prêter une attention particulière à la concentration et à la durée d'action du nettoyant sur les surfaces en contact avec les aliments.**

## 5.2 CONTRÔLES QUOTIDIENS ET SERVICE

### 5.2.1 Inspection quotidienne de la friteuse et des accessoires

Prêter une attention particulière au dépistage des fils et cordons usés, des fuites, des matières étrangères dans le bassin de friture et à l'intérieur du cabinet, et à tout autre symptôme indiquant que la friteuse et les accessoires ne sont pas prêts pour un fonctionnement sécuritaire.

### 5.2.2 Nettoyer l'intérieur et l'extérieur du cabinet de la friteuse quotidiennement

Nettoyer l'intérieur du cabinet de la friteuse avec un chiffon propre et sec. Passer le chiffon sur toutes les surfaces et les composants métalliques accessibles pour retirer l'huile et la poussière qui se sont accumulées.

Nettoyer l'extérieur du cabinet de la friteuse avec un chiffon propre et humide imbibé de détergent. Essuyer avec un chiffon propre et humide.

### 5.2.3 Nettoyage quotidien du système de filtrage du FilterQuick™

**⚠ AVERTISSEMENT**
**Ne jamais utiliser le système de filtrage sans huile dans le système.**

**⚠ AVERTISSEMENT**
**Ne jamais utiliser le bac du filtre pour transporter l'huile usée jusqu'à la zone de mise au rebut.**

**⚠ AVERTISSEMENT**
**Ne jamais vider l'eau dans le bac du filtre, sous peine d'endommager la pompe.**

Il n'existe aucun contrôle de maintenance périodique et de services de maintenance préventive requis pour votre système de filtrage FilterQuick™ autre qu'un nettoyage quotidien du bac du filtre et composants associés avec une solution d'eau chaude et de détergent.

Si vous remarquez que le système pompe lentement voire pas du tout, assurez-vous que le tamis du bac se trouve au fond du bac et le papier par-dessus le tamis. S'assurer que les deux joints toriques du raccord sur l'avant droit du bac du filtre sont présents et en bon état.

### 5.2.4 Nettoyage du bac du filtre, des composants détachables et des accessoires

Un dépôt d'huile carbonisé s'accumulera sur le bac du filtre et les composants et accessoires détachables comme les paniers, les plateaux à sédiments ou les éclisses.

Passer un chiffon propre humecté d'une solution détergente sur le bac du filtre et tous les composants et accessoires détachables (les composants peuvent également passer au lave-vaisselle). Rincer et essuyer minutieusement chaque composant. Ne pas utiliser de tampon en laine d'acier ni de tampons abrasifs pour nettoyer ces composants. Les rayures résultantes rendront les nettoyages suivants plus difficiles.

## 5.3 CONTRÔLES ET MAINTENANCE HEBDOMADAIRES

### 5.3.1 Vidange, nettoyage du bassin de friture et des éléments de chauffage

**⚠ DANGER**
**Ne jamais utiliser l'appareil avec un bassin de friture vide. Le bassin de friture doit être rempli à la ligne de remplissage avec de l'eau ou de l'huile avant d'alimenter les éléments. Le non-respect de cette consigne pourrait endommager les éléments et causer un incendie.**

Après que la friteuse ait été utilisée pendant une période de temps, un film dur d'huile caramélisée se formera à l'intérieur du bassin de friture. Ce dépôt doit être périodiquement éliminé pour maintenir l'efficacité de la friteuse. Voir les procédures de nettoyage et de filtrage dans le manuel du contrôleur du FilterQuick™ pour nettoyer le bassin de friture.

### 5.3.2 Nettoyage du bassin de friture en utilisant le nettoyage à chaud (ébullition) ou à froid (imprégnation par le froid)

Durant l'utilisation normale de votre friteuse, un dépôt d'huile carbonisée se formera progressivement à l'intérieur du bassin de friture. Ce film devrait être périodiquement retiré en suivant la procédure de nettoyage à chaud (ébullition) ou à froid (imprégnation par le froid). Utiliser les instructions fournies dans le manuel du contrôleur du FilterQuick™ pour nettoyer le bassin de friture.

**⚠ AVERTISSEMENT**
**Pour éviter les blessures, s'assurer que les bacs adjacents qui contiennent de l'huile sont éteints et couverts avant de procéder à un nettoyage à chaud (ébullition) ou à froid (imprégnation par le froid).**

Pour nettoyer tous les bassins de friture simultanément, retirer toute l'huile en utilisant les instructions du manuel du contrôleur du FilterQuick™. Une fois que l'huile est retirée, suivre les procédures ci-dessous :

1. Programmer un bouton d'aliment à 91 °C et suivre les instructions sur le contenant de détergent.
2. Lorsque la solution a fini de mijoter, éteindre le contrôleur.
3. Retirer le bac du filtre et mettre un conteneur métallique muni d'un couvercle scellable avec une capacité de QUATRE gallons (15 litres) ou plus sous la gouttière de la friteuse pour vidanger la solution en ébullition. Le récipient métallique doit pouvoir résister à la chaleur de l'huile et contenir des liquides chauds.
4. Vidanger la solution dans le bac d'évacuation en suivant les instructions du manuel de contrôleur du FilterQuick™ et nettoyer vigoureusement les bassins de friture.

**⚠ AVERTISSEMENT**
**Ne jamais laisser la friteuse sans surveillance pendant le processus d'ébullition. Si la solution déborde, mettre immédiatement l'interrupteur marche/arrêt sur ARRÊT.**

**⚠ AVERTISSEMENT**
**Ne JAMAIS vider la solution dans une unité de mise au rebut de shortening (SDU) ou un appareil de filtrage intégré ou portable. Ces appareils ne sont pas conçus pour ces utilisations et seront endommagés par la solution.**

**⚠ DANGER**
**Lors de la vidange de la solution de nettoyage dans un conteneur métallique, s'assurer que le conteneur retiendra au moins QUATRE gallons (15 litres) ou plus, sinon le liquide chaud/froid pourrait déborder et causer des blessures.**

5. Remplir le bassin de friture avec de l'eau propre. Rincer le bassin de friture deux fois, vidanger et sécher avec une serviette propre. Retirer soigneusement toute l'eau du bassin de friture et les éléments avant de remplir le bassin de friture avec de l'huile jusqu'à la ligne inférieure de NIVEAU D'HUILE.

**⚠ DANGER**

**S'assurer que le bassin de friture est complètement vidé d’eau avant de le remplir d’huile. Sinon, quand l’huile aura atteint la température de cuisson, l’eau présente dans le bassin de friture pourrait causer des projections.**

## 5.4 CONTRÔLES ET MAINTENANCE MENSUELS

### 5.4.1 Vérifier la précision du point de consigne du contrôleur du FilterQuick™

1 Insérer un bon thermomètre alimentaire ou une sonde de pyromètre dans l’huile, en faisant se toucher son extrémité et la sonde de température de la friteuse.

2 Lorsque le contrôleur affiche PRÊTE (indiquant que le contenu du bassin de friture est à la température de cuisson), appuyer sur le bouton de température une fois pour afficher la température de l'huile tel que détecté par la sonde de température et le point de consigne. Le point de consigne est identifié par la température avec le symbole de degré.

3 Noter la température sur le thermomètre ou le pyromètre. Les lectures actuelles de la température et du pyromètre devraient être de ±3 °C les uns des autres. Dans le cas contraire, contactez un centre de service agréé pour assistance.

## 5.5 CONTRÔLES ET MAINTENANCE TRIMESTRIELS

### 5.5.1 Remplacement des joints toriques

Se référer à la page 4-2 pour l'inspection des joints toriques.

## 5.6 INSPECTION PÉRIODIQUE OU ANNUELLE DU SYSTÈME

**Cet appareil doit être inspecté et réglé par un personnel de maintenance qualifié dans le cadre d’un programme de maintenance cuisine standard.**

**Frymaster <u>recommande</u> l'inspection annuelle (ou plus fréquente) de la friteuse par un <u>agent de maintenance agréé</u> comme suit :**

### 5.6.1 Friteuse

- Inspecter le cabinet <u>à l'intérieur comme à l'extérieur, à l'avant et à l'arrière</u> pour tout excédent d'huile.
- Vérifier que les câbles de l'élément chauffant sont en bon état et que les fils n'ont pas d'usure visible ou qu'ils sont dénudés et qu'ils sont exempts d'huile.
- Vérifier que éléments de chauffage sont en bon état, sans accumulation de carbone/huile caramélisée. Inspecter les éléments à la recherche de signes d'allumage à vide intensif.

- Vérifier que le mécanisme d'inclinaison fonctionne correctement lors du levage et abaissement des éléments, et que les fils de l'élément ne démontrent aucun signe de frottement.
- Vérifier que la perte de tension de l'élément de chauffage se situe dans la plage autorisée, comme indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.
- S'assurer que les sondes de température et de protection surchauffe sont correctement branchées et serrées et qu'elles fonctionnent correctement, et que les protège-sondes sont présentes et correctement installées.
- Vérifier que le boîtier de composants et le boîtier du contacteur (c.-à-d. contrôleur, relais, cartes d'interface, transformateurs, contacteurs, etc.) sont en bon état et exempts d'huile et d'autres débris.
- S'assurer que les branchements des fils du boîtier des composants et du boîtier du contacteur sont en bon état.
- S'assurer que toutes les caractéristiques de sécurités (c.-à-d., gaines de contacteur, commutateurs de sécurité de vidange, commutateurs de réinitialisation, etc.) sont présentes et fonctionnent correctement.
- S'assurer que le bassin de friture est en bon état, qu'il ne fuit pas et que sa matière isolante est en bon état.
- S'assurer que les faisceaux de fils conducteurs et tous les raccords sont sécuritaires et en bon état.

### 5.6.2 Système de filtration du FilterQuick™

- Inspecter toutes les conduites de vidange et de retour d'huile pour vous assurer de l'absence de fuites et vérifier la sûreté de tous les raccords.
- Inspecter le bac du filtre pour vous assurer de l'absence de fuites et vérifier sa propreté. En présence d'une accumulation importante de miettes dans le plateau à miettes, aviser l'opérateur ou le propriétaire qu'il faut le vider dans un récipient <u>ignifuge</u> et le nettoyer tous les jours.
- S'assurer que tous les joints toriques et les joints d'étanchéité (y compris ceux sur les raccords à démontage rapide) sont présents et en bon état. Remplacer les joints toriques et les joints d'étanchéité s'ils sont usés ou endommagés.
- Vérifier comme suit l'intégrité du système de filtrage :

– Vérifier si le couvercle du bac du filtre est présent et correctement installé.

– Dès que le bac de filtre est vide, placer chaque bac de cuisson dans le bac à remplir depuis la sélection de bac (voir page 1-15 du manuel FilterQuick), un à la fois. Vérifier le bon fonctionnement de chaque valve de retour d'huile en activant la pompe du filtre à l'aide de la sélection de remplissage du bac de cuisson depuis le bac. Vérifier que la pompe s'active et que des bulles apparaissent dans l'huile de cuisson des bassins de friture associés uniquement.

– Vérifier que le bac de filtre est correctement préparé pour le filtrage, puis vidanger un bassin de friture d'huile chauffée à une valeur de consigne supérieure à 300 °F (149 °C) (dans le bac du

filtre à l'aide de la sélection de vidange dans le bac (voir le manuel du contrôleur du FilterQuick™). Maintenant, en utilisant la sélection de REMPL BAC CUISS DEPUIS BAC ÉVAC (voir le manuel du contrôleur du FilterQuick™), permettre à toute l'huile de retourner dans le bassin de friture (indiqué par la présence de bulles dans l'huile de cuisson). Appuyer sur le bouton flèche vers le haut lorsque l'huile est retournée. Le bassin de friture devrait se remplir en moins de 2 minutes 30 secondes.

# FRITEUSE ÉLECTRIQUE FILTERQUICK™ DE LA SÉRIE FQE30
# CHAPITRE 6 : DÉPANNAGE RÉALISABLE PAR L'OPÉRATEUR

## 6.1 Introduction

Ce chapitre sert de guide de référence rapide à certains problèmes courants qui sont susceptibles de se produire durant le fonctionnement de l'appareil. Les guides de dépannage qui suivent permettent de corriger ou, pour le moins, de diagnostiquer précisément, les problèmes rencontrés avec cet appareil. Même si ce chapitre couvre l'essentiel des problèmes le plus souvent signalés, il est possible que vous rencontriez de problèmes non traités ici. Dans ce cas, le personnel d'assistance technique de Frymaster fera son possible pour vous aider à identifier et résoudre le problème.

Pour solutionner un problème, toujours procéder par élimination en allant de la solution la plus simple à la plus complexe. Ne jamais oublier l'évidence - personne ne peut oublier de brancher un cordon ou de parvenir à fermer une soupape complètement. Le plus important est de toujours essayer de cerner la cause d'un problème. Toute procédure corrective inclut des mesures visant à garantir la non-récurrence du problème. Si un contrôleur fonctionne mal en raison d'une connexion défectueuse, vérifier toutes les autres connexions par la même occasion. Si un fusible continue à griller, chercher à savoir pourquoi. Toujours garder à l'esprit que la panne d'un petit composant peut souvent indiquer une panne potentielle ou le fonctionnement incorrect d'un composant ou système plus important.

***Avant d'appeler un réparateur ou la LIGNE DIRECTE Frymaster (1-800-24-FRYER) :***

- **S'assurer que les cordons électriques sont branchés et que les disjoncteurs ne sont pas déclenchés.**
- **S'assurer que la soupape de vidange du bassin de friture est complètement fermée.**
- **Avoir à portée de main le numéro de modèle et le numéro de série de la friteuse afin de les fournir au technicien.**

**⚠ DANGER**
**L'huile chaude cause des brûlures graves. Ne jamais essayer de déplacer cet appareil contenant de l'huile chaude, ni de transférer de l'huile chaude d'un récipient à un autre.**

**⚠ DANGER**
**Ce matériel doit être débranché en cas de dépannage, sauf en cas de tests des circuits électriques obligatoires. Faire preuve d'une extrême prudence quand vous exécutez de tels tests.**

**Cet appareil peut avoir plus d'un point de branchement sur le bloc d'alimentation. Débrancher tous les cordons d'alimentation avant toute maintenance.**

**L'inspection, les tests et la réparation des composants électriques doivent être confiés à un technicien agréé.**

## 6.2 Guide de dépannage

### 6.2.1 Problèmes du contrôleur et du chauffage

| Problème | Causes probables | Mesure corrective |
|---|---|---|
| **Aucun affichage sur le contrôleur.** | A. Le contrôleur n'est pas sous tension. | A. Appuyer sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT pour mettre le contrôleur sous tension. |
| | B. La friteuse n'est pas alimentée. | B. S'assurer que la friteuse est branchée sur secteur et que le disjoncteur n'a pas sauté. |
| | C. Contrôleur ou autre composant défectueux | C. Appeler votre service après-vente pour assistance. |
| **Contrôleur affiche** BAC CUISS PLEIN? OUI NON après un filtrage. | A. Normal après le filtrage.<br>B. Il peut y avoir de l'huile dans le bac de filtre. | A. Appuyer sur ▲ (OUI) si le bac de cuisson est plein, sinon appuyer sur ▼ (NON).<br>B. Suivre les invites du contrôleur pour effacer le message. Si le problème persiste, appeler votre service après-vente pour assistance. |
| **Contrôleur affiche** CHANGER TAMPON FILTRE? | Une invite quotidienne de changement de tampon filtre s'est produite. | Appuyer sur ▲ (OUI), suivre les invites et changer le tampon filtre. |
| **La friteuse ne chauffe pas.** | A. Le cordon d'alimentation principal n'est pas branché. | A. S'assurer que le cordon d'alimentation principal et celui du 120V sont entièrement insérés dans son récipient, verrouillé en place et que le disjoncteur n'est pas déclenché. |
| | B. Défaillance du contrôleur. | B. Appeler votre service après-vente pour assistance. |
| | C. Défaillance d'un ou plusieurs autres composants. | C. Appeler votre service après-vente pour assistance. |
| **La friteuse se met en mode hors tension/sous tension de manière répétitive lorsqu'elle est démarrée pour la première fois.** | La friteuse est sur le cycle de fonte. | Ceci est normal. Cela continuera jusqu'à ce que la température de la friteuse atteigne 82 ºC. |
| **La friteuse chauffe jusqu'à déclencher la condition de limite supérieure avec l'indicateur de chaleur en fonction.** | La sonde de température ou le contrôleur sont défectueux. | Appeler votre service après-vente pour assistance. |

| Problème | Causes probables | Mesure corrective |
|---|---|---|
| **La friteuse chauffe jusqu'à déclencher la condition de limite supérieure sans que l'indicateur de chaleur soit en fonction.** | Défaillance du contacteur ou du contrôleur | Appeler votre service après-vente pour assistance. |

### 6.2.2 Messages d'erreur et problèmes d'affichage

| Problème | Causes probables | Mesure corrective |
|---|---|---|
| **Contrôleur affiche** TMP BASS. | La température du bassin de friture a baissé de plus de 17 °C de la valeur de consigne en mode inactif ou 25 °C en mode de cuisson. | Cet affichage est normal pendant un court moment, si un lot important de produit congelé est ajouté au bassin de friture ou si la friteuse ne chauffe pas correctement. Si le problème persiste, appeler votre service de soutien pour assistance. |
| **L'affichage du contrôleur est dans la mauvaise échelle de température (Fahrenheit ou Celsius).** | Affichage incorrect de l'option programmée. | Basculer entre °F et °C en appuyant sur le bouton ✓ produit jusqu'à ce que réglage d'aliment s'affiche. Appuyer sur ▶ pour faire défiler jusqu'à MODE TECH et appuyer sur ✓. Saisir 1658. Appuyer sur la touche Scan (Balayage). Le contrôleur affiche OFF. Mettre le contrôleur sous tension pour vérifier la température. Si l'échelle désirée n'apparaît pas, répéter. |
| **Contrôleur affiche** TEMP ÉLE. | La température du bassin de friture est supérieure à 4 ºC. | Appuyer sur le bouton d'alimentation pour mettre hors tension la friteuse et laisser refroidir avant de mettre la friteuse sous tension. Si le problème persiste, appeler votre service de soutien pour assistance. |
| **L'affichage du contrôleur indique** LIMIT TEMP NIV 1. | La température du bassin de friture est supérieure à 210 ºC ou, dans les pays de la CE, 202 ºC. | Arrêter la friteuse immédiatement et appeler votre service après-vente pour assistance. |
| **Le contrôleur affiche** ER LIM S HORS TNS. | Limite supérieure en panne | Arrêter la friteuse immédiatement et appeler votre service après-vente pour assistance. |
| **L'affichage du contrôleur indique** PANNE SONDE TEMP. | Problème avec le circuit de mesure de la température, y compris la sonde ou le faisceau de câblage du contrôleur ou le connecteur. | Arrêter la friteuse immédiatement et appeler votre service après-vente pour assistance. |
| **L'affichage du contrôleur affiche** PANNE CHAUFFGE. | Défaillance de contrôleur, défaillance de carte d'interface, thermostat de limite supérieure ouvert. | Appeler votre service après-vente pour assistance. |

| Problème | Causes probables | Mesure corrective |
|---|---|---|
| **Le voyant de chauffage est allumé mais la friteuse ne chauffe pas correctement.** | Le cordon d'alimentation triphasé est débranché ou le disjoncteur est déclenché. | Vérifier que le cordon d'alimentation principal est entièrement inséré dans son récipient, bien logé et que le disjoncteur n'est pas déclenché. Si le problème persiste, appeler votre service après-vente pour obtenir de l'aide. |
| **Le contrôleur affiche** ANOMALIE RÉCHAUFF/ OUI **et l'alarme retentit.** | Le temps de rétablissement a dépassé la limite de temps. | Effacer l'erreur et neutraliser l'alarme en appuyant sur le bouton ▲ (OUI). Le temps maximal de rétablissement pour l'électrique est de 1:40. Si l'erreur persiste, appeler votre service de soutien pour assistance. |
| **Le contrôleur se verrouille.** | Erreur du contrôleur. | Appeler votre service après-vente pour assistance. |
| **Le contrôleur affiche** RÉPAR NÉCESS suivi d'un message d'erreur**.** | Une erreur s'est produite qui requiert les services d'un technicien. | Appuyer sur le bouton ▲ (OUI) si le problème est résolu ou appuyer sur le bouton ▼ (NON) pour continuer la cuisson et appeler votre service après-vente pour obtenir de l'aide. Dans certains cas, la cuisson peut ne pas être disponible. |

### 6.2.3 Problèmes de filtrage

| Problème | Causes probables | Mesure corrective |
|---|---|---|
| **La friteuse filtre après chaque cycle de cuisson.** | Le paramètre d'invite de Filtrage est incorrect. | Changer le paramètre d'invite de filtrage. |
| **Les fonctions de Menu Filtrage ne démarrent pas ou le contrôleur affiche** ATTENTE POUR FILTRE. | A. Température trop basse ou le contrôleur affiche ARRÊT.<br>B. Une autre fonction est toujours en cours.<br>C. MIB n'a pas effacé le contrôle système.<br>D. Messages ou erreurs sur d'autres contrôleurs.<br>E. Bac de filtre non complètement enclenché | A. S'assurer que la friteuse est au point de consigne avant le démarrage; s'assurer que le contrôleur est activé.<br>B. Attendre jusqu'à ce que la fonction précédente se termine pour démarrer un autre cycle de filtrage.<br>C. Attendre une minute et essayer de nouveau.<br>D. Effacer les messages et les erreurs sur les autres contrôleurs.<br>E. S'assurer que le bac de filtre est en position et entièrement inséré dans la friteuse et « A » est affiché sur la carte MIB. |
| **Contrôleur affiche** FLT DYLD OU POL DLYD. | Une autre fonction est en cours de traitement ou le filtre a été contourné. | Patienter jusqu'à ce que la fonction précédente se termine pour lancer un autre cycle de filtrage ou sélectionne OUI pour FILTRER MAINTENANT? si présent sur un autre contrôleur. |

| Problème | Causes probables | Mesure corrective |
|---|---|---|
| **La pompe de filtrage ne démarre pas ou la pompe s'arrête lors du filtrage.** | A. Le cordon d'alimentation n'est pas branché ou le disjoncteur s'est déclenché.<br>B. Surchauffe du moteur de la pompe provoquant le déclenchement de l'interrupteur de surcharge thermique.<br>C. Blocage dans la pompe de filtrage. | A. Vérifier que le cordon d'alimentation est bien branché et que le disjoncteur n'est pas déclenché.<br>B. Si le moteur est trop chaud au toucher pendant plus de quelques secondes, l'interrupteur de surcharge thermique s'est probablement déclenché. Laisser le moteur refroidir pendant au moins 45 minutes, puis appuyer sur le commutateur de réinitialisation de la pompe (voir page 4-3).<br>C. Appeler votre service après-vente pour assistance. |
| **La pompe de filtrage fonctionne, mais le retour d'huile est très lent.** | A. Composants du bac du filtre mal installés ou mal préparés ou huile froide. | A. Retirer l'huile du bac du filtre et remplacer le tampon filtre, en s'assurant que le tamis est en place ***sous*** le papier. Vérifier que les joints toriques sont présents et en bon état sur le raccordement du bac de filtre. |
| **Le contrôleur affiche** OIL IN DRAIN PAN / CONFIRM (Huile dans bac évac. / confirmer) | Soupape de vidange ouverte ou possibilité d'huile dans le bac d'évacuation. | Appuyer sur ▲ (CONFIRM) et suivre les indications pour REMPL BAC CUISS DEPUIS BAC ÉVAC. |
| **Soupape de vidange ou le clapet antiretour reste ouvert.** | A. Défaillance de la carte AIF.<br>B. Défaillance de l'actionneur. | Appeler votre service après-vente pour assistance. |
| **Contrôleur affiche INSÉRER BAC ÉVAC.** | A. Le bac du filtre n'est pas entièrement inséré dans la friteuse.<br>B. Aimant du bac de filtre manquant.<br>C. Commutateur de bac de filtre défectueux. | A. Tirer le bac de filtre et réinsérer dans la friteuse.<br>B. S'assurer que l'aimant du bac de filtre est en place et le remplacer s'il est manquant.<br>C. Si l'aimant du bac de filtre est entièrement contre le commutateur et l'ordinateur continu à afficher INSÉRER BAC ÉVAC, le contacteur est peut-être défectueux. |
| **Le filtrage semi-automatique ne démarre pas.** | A. Niveau d'huile trop bas.<br>B. Vérifier que la carte MIB n'est pas en mode manuel.<br>C. Vérifier que le couvercle du MIB n'est pas endommagé en appuyant sur les boutons.<br>D. Défaillance du relais de filtre. | A. S'assurer que le niveau d'huile est au-dessus du capteur supérieur de niveau d'huile.<br>B. S'assurer que la carte MIB est en mode automatique « A ». Effectuer un cycle de démarrage à la friteuse.<br>C. Retirer et remplacer le couvercle et voir si le filtrage démarre.<br>D. Appeler votre service après-vente pour assistance. |

| Problème | Causes probables | Mesure corrective |
|---|---|---|
| **L'affichage du contrôleur indique FILTR NON DISP.** | Un autre cycle de filtrage ou un changement de tampon filtre est encore en cours. | Attendre jusqu'à ce que la fonction précédente se termine pour démarrer un autre cycle de filtrage. Changer le tampon filtre si vous y êtes invité. |

### 6.2.4 Problèmes d'élévation de panier

| Problème | Causes probables | Mesure corrective |
|---|---|---|
| **Le mouvement d'élévation du panier se fait par saccades ou est bruyant.** | Les tiges de levage du panier doivent être lubrifiées. | Appliquer une légère couche de graisse Lubriplate™ ou graisse légère blanche similaire sur la tige et les bagues. |

### 6.2.5 Problèmes de système d'appoint automatique

| Problème | Causes probables | Mesure corrective |
|---|---|---|
| **Les bassins de friture ne fonctionnent pas avec le système d'appoint.** | A. Température de friteuse trop basse.<br>B. L'huile est trop froide.<br>C. JIB a besoin d'huile<br>D. Une friteuse peut-être débranchée ou une friteuse avec boîtier ATO peut ne pas être sous tension.<br>E. Une condition d'erreur de réparation nécessaire existe | A. La température de la friteuse doit être au point de consigne.<br>B. S'assurer que l'huile dans le JIB est au-dessus de 21 °C.<br>C. S'assurer que le JIB n'a pas besoin d'huile et que la conduite d'alimentation est dans le JIB. Remplacer le JIB et appuyer sur le bouton ▲ lorsque vous y êtes invité, et appuyer et maintenir enfoncé la touche ORANGE de réinitialisation pendant dix (10) secondes pour réinitialiser le système d'appoint.<br>Si le problème persiste, appeler votre service après-vente pour assistance.<br>D. Vérifier les bouchons, les disjoncteurs et les commutateurs.<br>E. Appeler votre service après-vente pour assistance. |
| **Un bac de cuisson ne fonctionne pas avec le système d'appoint.** | A. Erreur de filtrage.<br>B. Une condition d'erreur de réparation nécessaire existe<br>C. Problème de solénoïde, de pompe, de broche, RTD ou ATO. | A. Effacer l'erreur de filtre correctement. Si le problème persiste, appeler votre service après-vente pour assistance.<br>B. Appeler votre service après-vente pour assistance.<br>C. Appeler votre service après-vente pour assistance. |

| Problème | Causes probables | Mesure corrective |
|---|---|---|
| **Contrôleur affiche** HUILE APPOINT VIDE / CONFIRM | Système d'appoint a besoin d'huile. | Remplir le système d'appoint avec de l'huile et appuyer sur le bouton ▲ (CONFIRMER). Dès que le JIB est remplacé, appuyer et maintenir enfoncé la touche orange de réinitialisation pendant dix (10) secondes pour réinitialiser le système d'appoint. |

### 6.2.6 Codes du journal d'erreur (pour contrôleur FilterQuick™ uniquement)

| Code | Message d'erreur | Explication |
|---|---|---|
| E03 | ERROR TEMP PROBE FAILURE (ERREUR PANNE SONDE TEMP.) | Lecture de sonde de temp. hors de portée |
| E04 | HI 2 BAD (INCORRECT) | Lecture de limite supérieure hors de portée. |
| E05 | HI 1 HOT (TROP CHAUD) | La limite de haute de température a dépassé 210 °C, ou dans les pays CE, 202°C |
| E06 | HEATING FAILURE (PANNE CHAUFFAGE) | Une défaillance de composant a été détectée, tel que contrôleur, carte d'interface, soupape de gaz, module d'allumage ou limite supérieure ouverte. |
| E07 | ERREUR LOGICIEL MIB | Erreur logicielle MIB interne |
| E08 | ERREUR CARTE ATO | Connexion perdue sur carte ATO; défaillance de carte ATO |
| E09 | ERREUR NON REMPL PAR POMPE | Le tampon est sale et doit être remplacé ou contourné; problème de pompe de filtrage |
| E10 | ERREUR ROBINET ÉVAC NON OUVERT | Vanne de vidange essayait d'ouvrir et la confirmation était manquante |
| E11 | ERREUR ROBINET ÉVAC NON FERMÉ | Vanne de vidange essayait de fermer et la confirmation était manquante |
| E12 | ERREUR ROBINET RETOUR NON OUVERT | Vanne de retour essayait d'ouvrir et la confirmation était manquante |
| E13 | ERREUR ROBINET RETOUR NON FERMÉ | Vanne de retour essayait de fermer et la confirmation était manquante |
| E14 | ERREUR CARTE AIF | MIB détecte carte AIF manquante; panne de carte AIF |
| E15 | ERREUR CARTE MIB | Le contrôleur de cuisson détecte une perte de connexion MIB; vérifier la version du logiciel de chaque contrôleur. Si les versions sont manquantes, vérifier les connexions CAN entre chaque contrôleur; défaillance de la carte MIB |
| E16 | ERREUR SONDE AIF | La lecture RTD AIF est hors plage |
| E17 | ERREUR SONDE ATO | La lecture RTD ATO est hors plage |
| E20 | Invalid Code Location (Emplacement de code non valide) | Carte SD supprimée pendant la mise à jour |
| E21 | FILTER PAPER PROCEDURE ERROR (Erreur de changement de papier filtre) | Minuteur de 25 heures a expiré ou un filtre sale peut être à l'origine d'un filtrage incomplet. |
| E22 | OIL IN PAN ERROR (Erreur d'huile dans le bac) | Il peut y avoir de l'huile dans le bac de filtre. |

| Code | Message d'erreur | Explication |
|---|---|---|
| E25 | ANOMALIE RÉCHAUFF | Le temps de rétablissement a dépassé la limite de temps. Temps de rétablissement ne devrait pas dépasser 2:25 pour le gaz. |
| E27 | LOW TEMP ALARM (ALARME TEMP. BASSE) | Température de l'huile a diminué de 17°C à la valeur de consigne en mode inactif ou 25 °C en mode cuisson. (Ce message peut apparaître si un aliment est abaissé et le bouton de début de cuisson n'est pas appuyé immédiatement ou si une charge de cuisson trop large est abaissée.) |
| E28 | HIGH TEMP ALARM (ALARME HAUTE TEMP.) | La température de l'huile s'est élevée de 22,2 °C au-dessus du point de consigne. Si la température continue d'augmenter, la limite supérieure arrêtera le brûleur lorsque la température atteindra 218 °C Non CE ou 202 °C CE. |

### 6.2.7 Mode Test de limite supérieure

Le mode test de limite supérieure est utilisé pour tester le circuit de limite supérieure. Le test de limite supérieure détruira l'huile. Le test devrait uniquement être effectué avec de l'huile usagée. Arrêter la friteuse et appeler le service de maintenance immédiatement si la température atteint 238 °C sans que la limite supérieure se déclenche et que l'ordinateur affiche ER LIM S en alternance avec HORS TNS avec une tonalité d'alerte pendant le test.

Le test est annulé à tout moment en éteignant la friteuse. Lorsque la friteuse est rallumée, elle revient au mode de fonctionnement et affiche l'aliment.

1 Appuyer et maintenir enfoncé le bouton (✓) jusqu'à ce que MENU PRINCIPAL s'affiche, suivi de PROGRAMM ALIMENT.

2 Appuyer sur la touche flèche gauche (◀) jusqu'à ce que MODE TECH soit affiché.

3 Appuyer sur le bouton ✓.

4 Saisir 3000.

5 Appuyer sur la touche flèche gauche (◀) jusqu'à ce que TEST TEMP LIMITE soit affiché.

6 Appuyer sur le bouton ✓.

Le contrôleur affiche LIMITE SUPÉRIEURE OUI/NON.

7 Appuyer sur la flèche vers le haut (▲).

8 Le contrôleur affiche APPUYER SUR BOUTON CHECK.

9 Appuyer et maintenir enfoncé le bouton (✓) pour lancer le test de limite supérieure.

Le bac de cuisson commence à chauffer. L'ordinateur affiche la température réelle du bac de cuisson pendant le test.
La friteuse continue de chauffer jusqu'à ce que la limite supérieure se déclenche. Généralement cela se produit lorsque la température atteint 217 °C à 231 °C pour les limites supérieures non-CE et 207 °C à 219 °C pour les limites supérieures CE.

Dès que la limite supérieure s'ouvre, l'ordinateur affiche AIDE LIM NIV2 en alternance avec la température réelle (ex. **430F**).

10 Relâcher le bouton ✓.

Si la limite supérieure tombe en erreur, l'ordinateur affiche ER LIM S en alternance avec HORS TNS. Si cela se produit, débrancher l'alimentation de la friteuse et appeler le service après-vente immédiatement.

Le bac de cuisson arrête de chauffer et l'ordinateur affiche le réglage de la température actuelle en alternance avec la température réelle (ex. **430F**) jusqu'à ce que la température se refroidisse au-dessous de 204 °C.

11 Appuyer sur le bouton d'alimentation pour annuler l'alarme et passer à OFF.

12 Suivre la procédure de mise au rebut de l'huile.




FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

318-865-1711
844-724-CARE (2273)
WWW.FRYMASTER.COM
COURRIEL : SERVICE@FRYMASTER.COM




Chaque nouvelle pièce d'équipement de Manitowoc Foodservice vient avec KitchenCare™ et vous choisissez le niveau de service qui répond à vos besoins opérationnels d'un seul restaurant à plusieurs emplacements.

**StarCare** - Garantie et service à vie, pièces OEM certifiées, inventaire mondial de pièces, performances vérifiés
**ExtraCare** - CareCode, assistance 24h//7, informations de produit en ligne/appareils mobiles
**LifeCare** - Installation et orientation d'équipement, maintenance planifiée, KitchenConnect™, MenuConnect
**Talk with KitchenCare™** - 1-844-724-CARE - www.mtwkitchencare.com

Manitowoc KitchenCare™

Pour apprendre comment Manitowoc Foodservice et ses marques principales peuvent vous équiper, visitez notre site Web mondial à www.manitowocfoodservice.com, puis découvrez les ressources régionales ou locales disponibles pour vous.

Manitowoc

© 2014 Manitowoc Foodservice sauf mention contraire. Tous droits réservés. L'amélioration continue des produits peut nécessiter la modification des spécifications sans préavis.
Numéro de pièceFRY_IOM_8197220 05/2015
Canadien Franç ais / French Canadian